

Menus du 1^{er} Septembre au 21 Octobre 2022



Sobrie Restauration

	Du 29/08 au 2 Septembre	Du 5 au 9 Septembre	Du 12 au 16 Septembre	Du 19 au 23 Septembre	Du 26 au 30 Septembre	Du 3 au 7 Octobre	Du 10 au 14 Octobre Ch'ti semaine	Du 17 au 21 Octobre
LUNDI		Melon Raviolis Emmental râpé Liégeois chocolat / Ile flottante	Pastèque Emincé de poulet Riz aux oignons, Sauce estragon Nappé caramel / Yaourt aux fruits	Colin poêlé au beurre (MSC) Riz, julienne de légumes Sauce ail et fines herbes Carré de l'Est Fruits de saison	Carottes râpées Sauté de porc aux olives (P) Macaroni, sauce Emmental râpé Yaourt aromatisé		Salade de haricots verts Carbonade Tortis, sauce Emmental râpé Fruit de saison	Pépites de poisson (MSC) Riz, fondue de poireaux Sauce citron Gouda Fruits de saison
MARDI		Sauté de bœuf à la provençale Pommes de terre, Ratatouille Camembert Fruits de saison	Saucisse (P) Gratin de pommes de terre et brocolis Edam Fruit de saison	Jambon (P) Pommes noisettes, Salade, mayonnaise Yaourt brassé aux fruits	Salade de tomates / Salade de choux rouges / Pamplémousse + sucre Burger de bœuf Purée de potiron Sauce brune Petit filou chocolat	Salade de concombres / Radis + beurre / Chou-fleur à la vinaigrette Escalope de poulet Purée de céleri Sauce forestière Crème dessert vanille	Carottes râpées (HVE) / Thon mayonnaise Fricadelle Frites Salade mêlée, mayonnaise Flan vanille / Liégeois chocolat	Macédoine Omelette Farfalles, sauce aux poivrons; Emmental râpé Yaourt nature sucré
JEUDI	Betteraves rouges / Salade Esaü / Œuf mayonnaise Gratiné de poisson (MSC) Riz Yaourt nature sucré / Mousse au chocolat	Carottes râpées Rôti de porc (P) Farfalles, Sauce Dijonnaise, Emmental râpé Yaourt aromatisé	Hamburger Frites, Salade, ketchup Fromage Mousse au chocolat / Fromage blanc nature sucré	Macédoine Omelette Tortis, sauce moutarde Emmental râpé Yaourt nature sucré	Boulettes de soja Semoule, Légumes couscous Gouda Fruits de saison	Macédoine / Œuf mayonnaise / Charcuterie Croquette de poisson (MSC) Riz, sauce basilic Fromage blanc nature sucré / Crème dessert caramel	Chicon gratin (P) Pommes de terre, Sauce Mimolette Compote / Ananas au sirop	Salade Arlequin / Salade de maïs / Salade Esaü Paupiette de veau Marengo Pommes de terre, Haricots verts, sauce Beignet au chocolat
VENREDI	Escalope de poulet au paprika Pommes sautées, Salade Mimolette Salade de fruits / Pêche au sirop	Salade de tomates / Salade Mexicaine / Charcuterie Poisson meunière (MSC) Purée au lait, Sauce à l'Aneth Glace	Salade de concombres / Salade de lingots / Salade Chinoise Tomates farcies végétales Coquillettes, sauce tomate, emmental râpé Crumble aux pommes	Chou-fleur à la vinaigrette / Charcuterie Rôti de dinde aux champignons Pommes de terre Petits pois, sauce Glace	Salade fromagère / Céleri au curry / Charcuterie Colin à la dieppoise (MSC) Riz, sauce Flan pâtissier	Petit salé aux lentilles (P) Pommes de terre, sauce Vache Picon Glace	Salade waldorf / Taboulé / Salade composée Ch'ti flette végétarienne Salade Tarte au sucre	Rôti de dinde au paprika Boulgour, piperade Fromage frais Fruits de saison

Toutes nos viandes Bovines et Porcines sont françaises

Tous nos œufs sont pondus en France

Nouveau Produit

Produit Saveur en Or

Produits Biologiques

Produits Labelisés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements